

# FRISCH VOM MARKT

„WESTERNSALAT“  
MIT SCHWEINEFILETSTREIFEN  
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, SPECK UND ZWIEBELN,  
BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING

„FITNESSTELLER“  
EIN MIX AUS SALATEN UND FRÜCHTEN  
MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN,  
BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING

„BAUERNALAT“  
BUNTER SALAT MIT FETAKÄSE, PEPPERONI, OLIVEN,  
ZWIEBELN UND BALSAMICODRESSING

„GRÜNE WIESE“  
BUNTER SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS  
UND BROTCROUTONS, SAHNE-SENF-DRESSING UND BROT

„ROASTBEEFSALAT“  
ZARTE ROASTBEEFSTREIFEN AUF KNACKIGEM SALAT  
MIT BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING

ZU UNSEREM SAHNE-SENF-DRESSING, HALTEN WIR FÜR SIE  
BALSAMICO-DRESSING ODER COCKTAILSAUCE ALS ALTERNATIVE  
BEREIT.

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE  
MIT GEMÜSE UND MARKKLÖSSCHEN

VEGETARISCHE TOMATENCREMESUPPE „ITALIA“  
MIT SAHNEHÄUBCHEN

VEGETARISCHE SCHWEIZER KÄSECREMESUPPE  
MIT CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

CIABATTA MIT HAUSGEMACHTER AIOLI

MILD GERÄUCHERTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH,  
TOAST, BUTTER UND SALATBOUQUET

GEBRATENE CHAMPIGNONS  
IN PETERSILIEN-KNOBLAUCHÖL, MIT KNUSPRIGEM CIABATTA

CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN MIT SALAT, OLIVENÖL,  
PESTO, ZITRONE, PARMESAN, BROT UND BUTTER

# VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

VEGETARISCHE SCHWEIZER KÄSECREMESUPPE  
MIT CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN

VEGETARISCHE TOMATENCREMESUPPE „ITALIA“  
MIT SAHNEHÄUBCHEN

SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS  
UND BROTCROUTONS, SAHNE-SENF-DRESSING UND BROT

**HARI`S** VEGANES GEMÜSECURRY  
PIKANT, MIT KOKOSMILCH UND BASMATIREIS, DAZU SALAT  
VOM BUFFET

# PASTA

PENNE VERDURA (VEGETARISCH)  
MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND OLIVENÖL

PENNE PESTO GENOVESE (VEGETARISCH)  
UNSERE HAUSREZEPTUR, MIT BASILIKUM, PINIENKERNEN  
OLIVENÖL UND PARMESAN

PENNE FUNGHI (VEGETARISCH)  
IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

PENNE BOLOGNESE  
IN TOMATIERTER HACKFLEISCHSAUSE UND PARMESAN

# FISCHGERICHTE

GEGRILLTES LACHSFILET  
AUF RAHMSPINAT MIT PETERSILIENKARTOFFELN

FORELLE „MÜLLERIN ART“  
IN MANDELBUTTER GEBRATEN, BUTTERKARTOFFELN,  
SALAT VOM BUFFET

GEBRATENES SEELACHSFILET „FINKENWERDER ART“  
MIT SPECK, ZWIEBELN, SALZKARTOFFELN,  
SALAT VOM BUFFET

ZANDERFILET  
AN SCHNITTLAUCH-SENSAUCHE MIT  
PETERSILIENKARTOFFELN UND SALAT VOM BUFFET

FISCHVARIATION FÜR ZWEI PERSONEN  
ZANDER, TILAPIA, SEELACHS,  
BLATTSPINAT, ZUCCHINI, KARTOFFELN  
GEGRILLTE PAPRIKA UND KAISER-KARL-KRÄUTERSAUCHE

# PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN

.....ES GEHT AUCH UNPANIERT

SCHNITZEL „WIENER ART“  
MIT ZITRONENGARNITUR, POMMES FRITES,  
SALAT VOM BUFFET

SAHNESCHNITZEL „MILD“ IN CREMIGER SAUCE  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

SAHNESCHNITZEL „PIKANT“ IN FEURIGER SAUCE  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“  
MIT SPIEGELEI, KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN UND SALAT VOM  
BUFFET

TEUFELSCHNITZEL  
IN FEURIGER SAHNESAUCE, MIT FRISCHER PAPRIKA UND ZWIEBELN,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

CHAMPIGNONSCHNITZEL  
IN RAHMSAUCE, MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

JÄGERSCHNITZEL  
IN BRATENSAUCE, MIT ZWIEBELN, SPECK, CHAMPIGNONS,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

„CORDON BLEU“  
GEFÜLLT MIT KÄSE UND GEKOCHTEM SCHINKEN,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

## VOM SCHWEIN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS  
IN RAHMSAUCE, MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,  
DAUPHINEKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET

SCHWEINELENDCHEN „PFEFFERRAHM“  
MIT DAUPHINEKARTOFFELN UND SALAT VOM BUFFET

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET „MONSCHAUER ART“  
IN MILDER MONSCHAUER SENFSAUCE,  
DAUPHINEKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET

RATSHERRENTELLER  
DREI SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,  
SAUCE BÉARNAISE, AUF BRATKARTOFFELN  
UND BUNTEM GEMÜSE

## VOM KALB

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN,  
PREISELBEEREN UND SALAT VOM BUFFET

# VON DER PUTE

PUTENKROKANTSCHNITZEL  
MIT KNUSPERPANADE AN SAUCE BÉARNAISE,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

PANIERTES PUTENSCHNITZEL  
MIT GEBRATENER ANANAS, SAUCE HOLLANDAISE,  
BASMATIREIS, SALAT VOM BUFFET

PUTENSTEAK MENNICKEN  
MIT GESCHMORTEN TOMATEN, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, POMMES  
FRITES, SALAT VOM BUFFET

PUTENSTEAK „BOMBAY“  
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, CURRYSAUCE BASMATIREIS UND SALAT  
VOM BUFFET



# UNSERE HAUSGEMACHTEN BURGER

## HARI'S FEURIGER BURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT KNUSPRIGEM BACON, JALAPENOS, FRITTIERTEN ZWIEBELN, KÄSE, SALAT, TOMATE, GURKE, BBQ- SAUCE, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

## KLASSIK BURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT SALAT, TOMATE, GURKE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

## CHEESEBURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT KÄSE, ZWIEBELN, SALAT, TOMATE, GURKE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

## TURKEY BURGER

PUTENMEDAILLON IN CORNFLAKES-PANADE, GEGRILLTE ANANAS, KÄSE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

## VEGIE BURGER

EIN ZUSAMMENSPIEL AUS SAFTIGEM PATTY, FRUCHTIGEN TOMATEN, ZWIEBELN UND KNACKIGEM SALAT. DAS GANZE WIRD MIT EINER CREMIG-WÜRZIGEN SAUCE GETOPT. STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

# VOM RIND

RUMPSTEAK „CHAMPIGNONS“  
IN RAHMSAUCE, POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

RUMPSTEAK „MADAGASKAR“  
MIT PFEFFERSAUCE, POMMES FRITES,  
SALAT VOM BUFFET

RUMPSTEAK „FÖRSTERINNEN ART“  
MIT GEDÜNSTETEN ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND  
KRÄUTERBUTTER,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

RUMPSTEAK 300 GRAMM  
MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES,  
SALAT VOM BUFFET

GOURMETTELLER – FÜR ZWEI PERSONEN  
MIT VERSCHIEDENEN STEAKS, GEBRATENEN  
CHAMPIGNONS,  
ZWIEBELN, RÖSTKARTOFFELN, GRILLTOMATE,  
SPECKBOHNEN, SAUCE HOLLANDAISE UND  
PFEFFERRAHMSAUCE

# LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

SAUERBRATEN „RHEINISCHE ART“  
AUS DER RINDERKEULE, HAUSGEMACHTE KLÖSSE  
UND APFELROTKOHL

ZARTER RINDERGULASCH  
IN SEINER JUS GESCHMORT, SPÄTZLE  
UND APFELMUS

HARI´S PUTEN-CURRY  
PUTENFLEISCH IN KOKOSMILCH-CURRYSAUCE MIT KNACKIGEM  
GEMÜSE, EI UND BASMATIREIS, DAZU SALAT VOM BUFFET

IMMER MONTAGS AB 18:00 UHR  
HAUSGEMACHTE, KNUSPRIGE REIBEKUCHEN

DER KLASSIKER: DREI REIBEKUCHEN MIT APFELMUS

DIE HERZHAFTE VARIANTE: DREI REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS  
UND SAHNEMEERRETTICH

DIE ÜBERBACKENE VARIANTE: DREI REIBEKUCHEN MIT SCHINKEN  
UND KÄSE GRATINIERT

**DONNERSTAGS IST HAXENTAG!**  
KNUSPRIGE, BAYRISCHE SCHWEINSHAXE  
MIT FEINEM WEINSAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE  
ODER  
MIT SEMMELKNÖDEL UND ROTKOHL

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## CURRYWURST

MIT POMMES FRITES UND GEBRATENEN ZWIEBELN

## TOAST „AMSTERDAM“

SCHWEINEFILETMEDAILLONS VOM GRILL MIT CHAMPIGNONS  
UND SAUCE À LA HOLLANDAISE, SALAT VOM BUFFET

## RINDERLEBER

KROSS GEBRATEN, MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN,  
BURGUNDERSAUCE, RÖSTKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET

## TOAST HAWAII

MIT SALAT VOM BUFFET

PORTION STEAKHOUSE POMMES FRITES MIT MAJONNAISE